

# Q/HSK

## 辽宁鸿盛康药业有限公司企业标准

Q/HSK 0004S—2024

---

### 蛋白块（粉）

2024 - 04-23 发布

2024 - 05- 23 实施

---

辽宁鸿盛康药业有限公司 发布



## 前 言

本标准文本按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由辽宁鸿盛康药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：温爱辉。

本标准于 2024 年 5 月 23 日首次发布。



# 蛋白块（粉）

## 1.范围

本标准规定了蛋白块（粉）的命名、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以牛皮、驴皮、猪皮、养殖梅花鹿鹿皮、马皮、牛骨、猪骨、驴骨、马骨中的一种或几种为主要原料，添加大豆油、黄酒，冰糖添加或不添加水解胶原蛋白、大豆蛋白粉、食品添加剂木糖醇，经原料前处理、化皮、过滤、浓缩、配料、出料、冷凝、切制、晾制、（烘烤或不烘烤）、（粉碎或不粉碎）、包装等主要工艺加工制成的蛋白块（粉）。

## 2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的,凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。.

GB/T 191 包装 储运图示标志

GB/T 1535 大豆油

GB/T 13662 黄酒

GB 1886. 234 食品安全 国家标准食品添加剂木糖醇

GB 2707 食品安全国家标准鲜(冻) 畜、禽产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789. 2 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌 落总数测定

GB 4789. 3 食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌 群计数

GB 4789.4 食品安 全国家标准 食品微生物学检验,沙门氏菌检验

GB4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验、霉菌和酵母计数

GB4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009. 5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7101 食品安全国家标准 饮料.

GB7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

Q/HSK 0004S—2024

GB7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

GB/T 10004 包装用 塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用 卫生规范

GB20371 食品安全国家标准食品加工用植物蛋白

GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

GB29921 食品安全国家标准食品中致病菌限量

GB/T 35883 冰糖

QB 2732 水解胶原蛋白

GB/T 22493 大豆蛋白粉

JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局(2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局(2009 小]第 123 号令关于修《食品标识管理规定》的决定

### 3、分类

3.1 蛋白块：以牛皮、驴皮、猪皮、养殖梅花鹿鹿皮、马皮、牛骨、猪骨、驴骨、马骨中的一种或几种为主要原料，添加大豆油、黄酒，冰糖添加或不添加水解胶原蛋白、大豆蛋白粉、食品添加剂木糖醇，经原料前处理、化皮、过滤、浓缩、配料、出料、冷凝、切制、晾制、(烘烤或不烘烤)、包装等主要工艺加工制成的蛋白块。

3.2 蛋白粉：以牛皮、驴皮、猪皮、养殖梅花鹿鹿皮、马皮、牛骨、猪骨、驴骨、马骨中的一种或几种为主要原料，添加大豆油、黄酒，冰糖添加或不添加水解胶原蛋白、大豆蛋白粉、食品添加剂木糖醇，经原料前处理、化皮、过滤、浓缩、配料、出料、冷凝、切制、晾制、(烘烤或不烘烤)、粉碎、包装等主要工艺加工制成的蛋白粉。

### 4、技术要求

#### 4.1 原辅料

4.1.1 牛骨、驴骨、猪骨、马骨：应干净、无异味，符合 GB 2762 的规定。

4.1.2 牛皮、驴皮、猪皮、养殖梅花鹿鹿皮、马皮应新鲜无异味或经腌渍的干皮，符合 GB 2762 或相关标准的规定。

4.1.3 大豆油： 应符合 GB/T 1535 的规定。

4.1.4 黄 酒： 应符合 GB/T 13662 的规定

4.1.5 冰 糖： 应符合 QB/T 1173 或 QB/T 1174 或 GB/T 35883 的规定。

4.1.6 水解胶原蛋白：应符合 QB 2732 的规定。

4.1.7 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。

4.1.6 木 糖 醇： 应符合 GB1886. 234 的规定。

4.1.9 生产用水： 应符合 GB5749 的规定。

#### 4.2 生产工艺

原料前处理→化皮(骨)→过滤→离心→浓缩→配料→出料→冷凝→切块→晾制→(烘烤或不烘烤)→粉碎或不粉碎→调配→包装→检验→入库。

**5、感官指标** 应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要求		检验方法
	蛋白块	蛋白粉	
色泽	具有产品特有的色泽		将样品置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和形态;检查有无杂质。按食用方法于透明的玻璃烧杯内用80℃左右蒸馏水冲溶稀释后,立即闻其气味、香气,品其滋味
滋味与气味	具有产品特有的香气及滋味,无异味		
组织形态	固态,长条状、块状或粉状	粉状、均一、稳定、无结块	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

**4.4 理化指标** 应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 15	GB 5009. 3
蛋白质/(g/100g)	≥ 60	GB 5009.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009. 12
注:其他应控制的指标执行国家法律法规及相关标准的规定。		

**4.5 微生物指标** 应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采用方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789 3
霉菌/(CFU/g)	≤100				GB 4789.15
注:*样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行					

表4 致病菌限量

致病菌指标	采用方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4、GB 4789.10 第二法
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值； M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

#### 4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

#### 5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 6 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

#### 7 检验规则

##### 7.1 组批

同一班次，同一批投料生产的同一品种产品为一组批。

##### 7.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于 25kg。随机抽样至少 2kg（或至少 20 个独立包装），样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

##### 7.3 检验

###### 7.3.1 出厂检验

###### 7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、蛋白质、菌落总数和大肠菌群。

###### 7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

###### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

一新产品投产前；

一出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；

一更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；

一停产半年及以上，再恢复生产时；

一国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时。



7.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

#### 7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

### 8. 标志、包装、运输、贮存

#### 8.1 标志

产品包装储运 图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 及其他相关要求的规定。

#### 8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用复合食品包装袋、塑料制品或其他适宜的包装材料，应分别符合 GB 9683、GB4806.7 和其他包装材料相应产品标准的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱或其他适宜的包装材料，应分别符合 GB/T 6543 和其他包装材料相应产品标准的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

#### 8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

#### 8.4 贮存

##### 8.4.1

产品应贮存在清洁、阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

##### 8.4.2

产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 24 个月。

---